



Sechuan Buttons®

Spilanthes

Origem	Ásia, América do Sul
Sabor / Aroma	Formigueiro, eléctrico, entorpecido
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Natal, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Halloween, Arenque, Lagosta, Dia da mãe, Cogumelos, Mexilhão, Ostra, Abóbora, Ruibarbo, Morango, Trufa, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Para algumas pessoas dá uma sensação de choque eléctrico.

SABOR

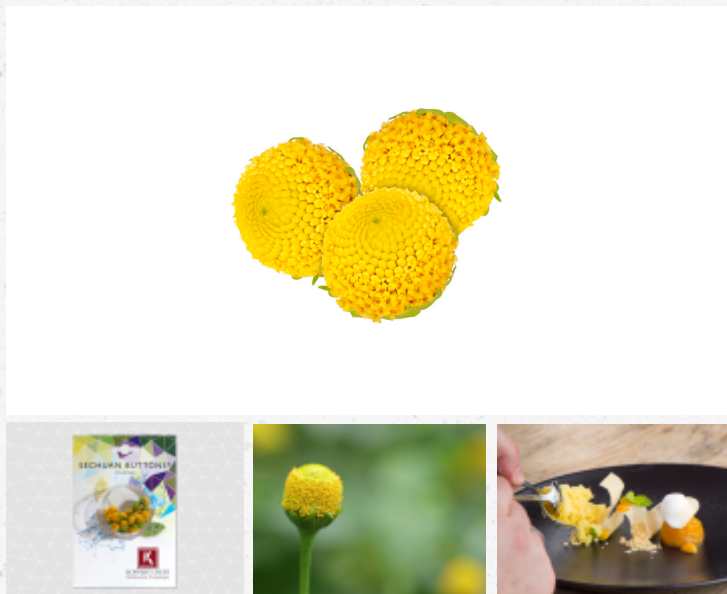
Sechuan Buttons® a denominação comercial de Koppert Cress para uma flor comestível. Para algumas pessoas dá uma sensação de choque eléctrico. Começa com uma sensação parecida com a de bolhas de champagne na língua, logo de seguida uma sensação anestésica, adormecimento seguido de segregação de saliva.

PROVE AMIGOS

Contudo ao fim do primeiro minuto esta sensação negativa dará lugar à curiosidade e desejo de analisar as diferentes sensações. O resultado é surpreendente. Sechuan Buttons® geralmente é usado como infusão, em cocktails e aperitivos. Sechuan estimula o sabor e neutraliza-o. Deve-se ser muito cuidadoso obviamente na escolha e combinação de vinhos.

ORIGEM

Sechuan Buttons® é uma planta originária da África e América do Sul quando os dois continentes estavam unidos. Agora só é encontrada em partes específicas de África. O nome 'Sechuan' foi escolhido pelo seu sabor, que é comparável ao da Pimenta de Sechuan.



DISPONIBILIDADE

Sechuan Buttons® esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C. Produzido em uma ambiente adaptado, Sechuan Buttons® atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Azedo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Árabe, Argentino, Aziatisch, Australiano, Balcãs, Báltico, Chileno, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Tailandês, Turco, Oriental
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Cobertura, Decoração, Fritar, Secar, Extracção, Fermentação, Congelação, Guarnição, Gel, Gratinado, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear, Xarope
Cores	Verde, Amarelo
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Grelhado, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água

	Gin, Rum, Vodka, Mozarela, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Cebolinho, Aneto, Funcho, Hortelã, Salsinha, Alecrim, Sálvia, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Amêndoas, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Canela, Cominho, Mostarda, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Ruibarbo, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Alcaçuz, Azeite, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Ingredientes	

Nutrientes	Spilanthol
Nome em latim	Spilanthes
Sinônimos	Flor eléctrica
Dimensões	Entre 1,5 e 2 cm
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g